



**Nombre de alumno:** Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo

**Nombre del profesor:** Gladis Adilene Hernández López

**Nombre del trabajo:** Super nota

**Materia:** Legislación en nutrición

**Grado:** 9º Cuatrimestre.

**Parcial:** 2.

**Grupo:** LNU17EMC0121- A

Comitán de Domínguez Chiapas, a 14 de junio de 2024

# Marco normativo EN SALUD Y NUTRICIÓN



## NORMA OFICIAL MEXICANA

SE CONSIDERARÁN COMO REGLAMENTOS TÉCNICOS O MEDIDAS SANITARIAS O FITOSANITARIAS, SEGÚN ENCUADREN EN LAS DEFINICIONES CORRESPONDIENTES PREVISTAS EN LOS TRATADOS INTERNACIONALES DE LOS QUE EL ESTADO MEXICANO ES PARTE.

## NOM RELACIONADAS A LA NUTRICIÓN

- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-043-SSA2-2012, SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD, PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA, CRITERIOS PARA BRINDAR ORIENTACIÓN.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-008-SSA3-2017, PARA EL TRATAMIENTO INTEGRAL DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-015-SSA2-2010, PARA LA PREVENCIÓN, TRATAMIENTO Y CONTROL DE LA DIABETES MELLITUS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-037-SSA2-2012, PARA LA PREVENCIÓN, TRATAMIENTO Y CONTROL DE LAS DISLIPIDEMIAS.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-030-SSA2-2009, PARA LA PREVENCIÓN, DETECCIÓN, DIAGNÓSTICO, TRATAMIENTO Y CONTROL DE LA HIPERTENSIÓN ARTERIAL SISTÉMICA.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-031-SSA2-1999, PARA LA ATENCIÓN A LA SALUD DEL NIÑO.
- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-007-SSA2-2016, ATENCIÓN DE LA MUJER DURANTE EL EMBARAZO, PARTO Y PUERPERIO Y DEL RECIÉN NACIDO.



## NOM-043-SSA2-2012

ESTABLECE CRITERIOS SOBRE ORIENTACIÓN ALIMENTARIA DIRIGIDA A BRINDAR A LA POBLACIÓN, OPCIONES PRÁCTICAS CON RESPALDO CIENTÍFICO, PARA LA INTEGRACIÓN DE UNA ALIMENTACIÓN CORRECTA QUE PUEDA ADECUARSE A SUS NECESIDADES Y POSIBILIDADES. ASÍ COMO ELEMENTOS PARA BRINDAR INFORMACIÓN HOMOGÉNEA Y CONSISTENTE, PARA COADYUVAR A PROMOVER EL MEJORAMIENTO DEL ESTADO DE NUTRICIÓN DE LA POBLACIÓN Y A PREVENIR PROBLEMAS DE SALUD RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN.

## EXPEDIENTE CLÍNICO

LOS EXPEDIENTES CLÍNICOS SON PROPIEDAD DE LA INSTITUCIÓN O DEL PRESTADOR DE SERVICIOS MÉDICOS QUE LOS GENERA, CUANDO ÉSTE, NO DEPENDA DE UNA INSTITUCIÓN. POR TRATARSE DE DOCUMENTOS ELABORADOS EN INTERÉS Y BENEFICIO DEL PACIENTE, DEBERÁN SER CONSERVADOS POR UN PERIODO MÍNIMO DE 5 AÑOS, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DEL ÚLTIMO ACTO MÉDICO.

DEBE CONTENER:

- TIPO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO Y EN SU CASO, NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN A LA QUE PERTENECE
- EN SU CASO, LA RAZÓN Y DENOMINACIÓN SOCIAL DEL PROPIETARIO O CONCESIONARIO
- NOMBRE, SEXO, EDAD Y DOMICILIO DEL PACIENTE
- LOS DEMÁS QUE SEÑALEN LAS DISPOSICIONES SANITARIAS



## PARA LA PREVENCIÓN, DETECCIÓN, DIAGNÓSTICO, TRATAMIENTO Y CONTROL DE LA DIABETES MELLITUS

PROY-NOM-015-SSA2-2018, Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la Diabetes Mellitus.



DIABETES MELLITUS, ES ENFERMEDAD SISTÉMICA, CRÓNICO-DEGENERATIVA, DE CARÁCTER HETEROGÉNEO. LA DIETA PARA LAS PERSONAS QUE VIVEN CON DM CUMPLIRÁ CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA CORRECTA (VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA, ADECUADA, EQUILIBRADA E INOCUA), PREFIRIENDO HIDRATOS DE CARBONO COMPLEJOS CON EL OBJETIVO DE MANTENER CONCENTRACIONES DE GLUCOSA Y DE LÍPIDOS SÉRICOS ADECUADOS. EL PROFESIONISTA DE LA SALUD DEBERÁ INCENTIVAR EL CONSUMO DE VERDURAS, FRUTAS CON BAJO ÍNDICE GLUCÉMICO, CEREALES INTEGRALES, LÁCTEOS DESCREMADOS, GRANOS ENTEROS Y OTRAS FUENTES DE FIBRA DIETARIA.

## PARA LA PREVENCIÓN, TRATAMIENTO Y CONTROL DE LAS DISLIPIDEMIAS

REGULADA EN LA NOM-037-SSA2-2012 TIENE POR OBJETO ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS Y MEDIDAS NECESARIAS PARA LA PREVENCIÓN, TRATAMIENTO Y CONTROL DE LAS DISLIPIDEMIAS, A FIN DE PROTEGER A LA POBLACIÓN DE ESTE IMPORTANTE FACTOR DE RIESGO DE ENFERMEDAD CARDIOVASCULAR, CEREBROVASCULAR Y VASCULAR PERIFÉRICA, ADEMÁS DE BRINDAR UNA ADECUADA ATENCIÓN MÉDICA.

EL OBJETIVO GENERAL DE LA TERAPIA NUTRICIONAL ES REDUCIR LA INGESTIÓN DE GRASAS SATURADAS, GRASAS TRANS Y COLESTEROL, MANTENIENDO A LA VEZ UNA ALIMENTACIÓN BALANCEADA. EN CASO DE QUE EXISTA OBESIDAD, ES INDISPENSABLE LOGRAR LA REDUCCIÓN DEL PESO CORPORAL

### NOM-037-SSA2-2012.

Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias.



## PARA EL TRATAMIENTO INTEGRAL DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

REGULADA EN LA NOM-008-SSA3-2010.

- OBESIDAD, A LA ENFERMEDAD CARACTERIZADA POR EL EXCESO DE TEJIDO ADIPOSO EN EL ORGANISMO, LA CUAL SE DETERMINA CUANDO EN LAS PERSONAS ADULTAS EXISTE UN IMC IGUAL O MAYOR A 30 KG/M<sup>2</sup> Y EN LAS PERSONAS ADULTAS DE ESTATURA BAJA IGUAL O MAYOR A 25 KG/M<sup>2</sup>.
- SOBREPESO, AL ESTADO CARACTERIZADO POR LA EXISTENCIA DE UN IMC IGUAL O MAYOR A 25 KG/M<sup>2</sup> Y MENOR A 29.9 KG/M<sup>2</sup> Y EN LAS PERSONAS ADULTAS DE ESTATURA BAJA, IGUAL O MAYOR A 23 KG/M<sup>2</sup> Y MENOR A 25 KG/M<sup>2</sup>.



## OTRAS NORMAS RELACIONADAS A LA ALIMENTACIÓN



NOM-120-SSA1-1994: BIENES Y SERVICIOS, PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS; Y LA NOM-093-SSA1-1994: PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS.

SE ENFOCAN A LOS CONTROLES SANITARIOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y SANEAMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE ALIMENTOS (RESTAURANTES, NEGOCIOS DE COMIDAS, COMISARIATOS Y SIMILARES).

## NORMA ISO: 22000

NORMA CREADA POR LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE NORMALIZACIÓN (ISO, SIGLAS EN INGLÉS) QUE DEFINE LOS REQUISITOS PARA LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

LA NORMA PUEDE SER APLICADA POR CUALQUIERA DE LAS ORGANIZACIONES IMPLICADAS EN LA CADENA ALIMENTARIA, DESDE LAS GRANJAS HASTA LAS EMPRESAS QUE PREPARAN ALIMENTOS, INCLUYENDO LAS DE PROCESADO, ENVASADO, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO, Y COMERCIO DETALLISTA.



## FAO: CODEX ALIMENTARIUS

EL CODEX ALIMENTARIUS, O "CÓDIGO ALIMENTARIO", ES UN CONJUNTO DE NORMAS, DIRECTRICES Y CÓDIGOS DE PRÁCTICAS APROBADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS.

PRINCIPIOS GENERALES DEL CODEX ALIMENTARIUS:

- FINALIDAD DEL CODEX ALIMENTARIUS
- ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- NATURALEZA DE LAS NORMAS DEL CODEX
- REVISIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX



## **Bibliografía:**

- ✚ Universidad del Sureste 2024. Antología de legislación en nutrición. Unidad 2. Recuperado el 14 de junio de 2024.